

	PAGINA
Resolución de la Gerencia de Urbanización por la que se hace pública la adjudicación de las obras de conducción de agua desde el depósito de Taracena hasta el polígono «Balconcillo», sito en Guadalajara.	14273
SECRETARIA GENERAL DEL MOVIMIENTO	
Resolución de la Obra Sindical del Hogar y de Arquitectura por la que se hace público haber sido rescindida la contrata de las obras de construcción de edificaciones complementarias al grupo de 99 viviendas en el polígono «Nuestra Señora de Gracia», de Puertollano (Ciudad Real).	14273
ADMINISTRACION LOCAL	
Resolución del Ayuntamiento de Badalona por la que se anuncian oposiciones libres para proveer con carácter de propiedad dos plazas de Oficial técnico-administrativo de esta Corporación	14252

	PAGINA
Resolución del Ayuntamiento de Bailén (Jaén) por la que se anuncia oposición libre para proveer en propiedad una plaza de Oficial de la Escala Técnico-Administrativa.	14252
Resolución del Ayuntamiento de Bailén (Jaén) por la que se anuncia oposición libre para proveer en propiedad una plaza de Auxiliar administrativo.	14252
Resolución del Ayuntamiento de Lantejuela (Sevilla) referente a las bases para proveer en propiedad una plaza de Auxiliar administrativo de esta Corporación	14253
Resolución del Ayuntamiento de Málaga referente al concurso de méritos de carácter libre convocado para la provisión en propiedad de una plaza de Regente de la Farmacia Municipal de esta Corporación.	14253
Resolución del Ayuntamiento de Málaga referente al concurso de selección de carácter restringido convocado para la provisión en propiedad de una plaza de Inspector Subjefe del Servicio de Mercados y Puestos Públicos de esta Corporación.	14253

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

DECRETO 2419/1968, de 20 de septiembre, por el que se aprueba el Programa de Red Frigorífica Nacional.

El Decreto cuatro mil doscientos quince/mil novecientos sesenta y cuatro, de veinticuatro de diciembre, aprobó el programa de Red Frigorífica Nacional para el cuatrienio mil novecientos sesenta y cuatro-mil novecientos sesenta y siete. Durante su vigencia se ha impulsado vigorosamente el establecimiento de instalaciones frigoríficas, habiendo aparecido, sin embargo, algunos desequilibrios regionales y sectoriales que ha sido preciso superar.

La experiencia recogida en estos años aconseja realizar en el próximo cuatrienio una promoción selectiva de instalaciones frigoríficas de alcance cuantitativamente más modesto que el programa anterior, pero de una gran trascendencia, porque, de llevarse a efecto los planes que el presente Decreto señala con carácter indicativo, la Red Frigorífica Nacional presentará un grado de coordinación mucho mayor, lo que se traducirá en una mejor utilización de todas las instalaciones.

Se ha considerado necesario coordinar aún más la resolución de los expedientes por los distintos Ministerios, para lo cual se ha establecido la necesidad de un informe previo por el Consejo Nacional del Frio.

Concluido el programa que se establecía en el Decreto cuatro mil doscientos quince/mil novecientos sesenta y cuatro, resulta urgente establecer las normas por las que se regirá la concesión de beneficios a las instalaciones frigoríficas en el cuatrienio mil novecientos sesenta y ocho-mil novecientos setenta y uno.

En su virtud, a propuesta del Vicepresidente del Gobierno y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día catorce de agosto de mil novecientos sesenta y ocho,

DISPONGO:

Artículo primero.—Las instalaciones frigoríficas necesarias para el tratamiento, conservación, transporte y distribución de productos alimenticios perecederos constituyen la Red Frigorífica Nacional, estructurada por zonas y productos, con carácter de programa revisable dentro del Proyecto del II Plan de Desarrollo Económico y Social.

La Red comprende los Sectores de Producción, Almacenamiento, Transporte, Distribución y Consumo e instalaciones frigoríficas anejas a plantas industriales.

Artículo segundo.—La construcción y explotación de plantas frigoríficas de carácter industrial o anejas a establecimien-

tos o instituciones comerciales y explotaciones agrarias es de libre iniciativa privada, sin otros límites que los de prevención sanitaria y condiciones técnicas y de seguridad de las instalaciones.

Artículo tercero.—Las instalaciones frigoríficas que integran la Red Frigorífica Nacional se clasifican por su función en instalaciones de uso público o privado.

Los establecimientos frigoríficos de uso público son aquellos que actúan principalmente como prestatarios de servicios para asegurar el tratamiento y almacenaje frigorífico adecuado por cuenta de terceros. Los establecimientos frigoríficos de uso privado son los que tienen como función principal el tratamiento y almacenaje adecuado a mercancías propias, pudiendo ejercer funciones de prestación de servicios a terceros, previo cumplimiento de las disposiciones legales vigentes.

A efectos de los beneficios que puedan otorgárseles, las instalaciones frigoríficas se clasificarán en los siguientes grupos:

Grupo	Tipo
1.º	FRIGORÍFICOS DE PRODUCCIÓN.
	<i>Fijos:</i>
a)	Carnes y derivados: Incluye los mataderos generales frigoríficos, mataderos frigoríficos rurales y cámaras e instalaciones rurales.
b)	Huevos y derivados: Centros de clasificación, envasado, acondicionamiento, refrigeración y congelación.
c)	Leche y derivados:
	1.º Instalaciones de prerrefrigeración, refrigeración y congelación.
	2.º Centrales lecheras.
d)	Aves: Mataderos de aves con instalaciones de refrigeración y congelación.
e)	Hortofrutícolas: Centrales e instalaciones frigoríficas rurales.
f)	Pescados, mariscos y derivados: Instalaciones de refrigeración y congelación en puertos.
g)	Irradiación de alimentos.
h)	Liofilización de alimentos.
i)	Polivalentes: Instalaciones para el tratamiento, conservación y almacenamiento de productos específicos de la zona productora, a distintas bandas de temperatura.

Grupo	Tipo
	<i>Móviles:</i>
	a) Mataderos móviles frigoríficos.
	b) Estaciones hortofrutícolas móviles de prerrefrigeración.
	c) Buques pesqueros (isotermos, refrigerados, congeladores, etc.).
	d) Instalaciones móviles de irradiación de alimentos
	e) Instalaciones frigoríficas con función específica de producción.
2.º	FRIGORÍFICOS GENERALES COMERCIALES. (Almacenamiento y distribución.) Incluye frigoríficos polivalentes en puertos, zonas francas, frigoríficos polivalentes situados en zonas de consumo o en centros de redes de transportes, lonjas y frigoríficos del comercio mayorista.
3.º	FRIGORÍFICOS DE CONSUMO. a) Frigoríficos comerciales hasta un volumen total de 500 metros cúbicos. b) Cámaras armarios fijos menores de 20 metros cúbicos. c) Vitrinas, arcones y otras instalaciones similares para productos refrigerados y congelados.
4.º	INSTALACIONES FRIGORÍFICAS ANEJAS A PLANTAS INDUSTRIALES. Incluye las siguientes instalaciones anejas a a) Mataderos municipales con instalaciones suficientes de refrigeración. b) Mataderos industriales anejos a fábricas de embutidos y chacinerías mayores. c) Salas de despiece, destazado, fileteado, troceado, empaquetado, etc., acondicionadas y con cámaras frigoríficas para conservación. d) Elaboración de conservas de pescados. e) Elaboración de conservas vegetales. f) Industrias lácteas diversas. g) Cervezas, chocolates y helados. h) Industrias enológicas. i) Elaboración de zumos y cremogenados. j) Diversas.
5.º	SERVICIOS FRIGORÍFICOS. a) Transportes frigoríficos interzonas: — Carretera. — Ferrocarril. — Marítimos. — Aéreos. b) Transportes frigoríficos urbanos y acarreos. c) Fábricas de hielo.
	Artículo cuarto.—Las instalaciones correspondientes a los grupos anteriores deberán reunir las características técnicas que se fijan por los Ministerios correspondientes y, en todo caso, su capacidad mínima sería la que figura en el cuadro siete.
	Artículo quinto.—Las instalaciones de los grupos establecidos en el artículo anterior que tiendan a cubrir las necesidades que con carácter indicativo se señalan en el presente Decreto, así como la modernización de las existentes, podrán disfrutar, en función del oportuno orden de prioridad y desarrollo sectorial por regiones, de los siguientes beneficios: — Preferencia en la obtención del crédito oficial. — Expropiación forzosa. — Libertad de amortización durante el primer quinquenio, a partir del ejercicio en que se inicie la explotación industrial en cada Empresa. — Reducción de hasta el noventa y cinco por ciento de la cuota de licencia fiscal durante el período de instalación. — Reducción hasta un máximo del cincuenta por ciento del Impuesto sobre las Rentas de Capital que grave los rendi-

mientos de los empréstitos que emita la empresa española y de los préstamos que la misma concierte con Organismos internacionales o con instituciones financieras extranjeras, cuando los fondos así obtenidos se destinen a financiar inversiones reales nuevas. La aplicación concreta de este beneficio a las operaciones de crédito indicadas se tramitará en cada caso a través del Instituto de Crédito a Medio y Largo Plazo, en la forma establecida por la Orden del Ministerio de Hacienda de once de octubre de mil novecientos sesenta y cinco.

— Reducción de hasta el noventa y cinco por ciento en la base del Impuesto General sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados en los términos establecidos en el número tres del artículo sesenta y seis del texto refundido de seis de abril de mil novecientos sesenta y siete.

— Reducción de hasta el noventa y cinco por ciento en la base del Impuesto General sobre el Tráfico de Empresas que grave las ventas por las que adquieran bienes de equipo y utillaje de primera instalación, derechos arancelarios e impuestos de compensación de gravámenes interiores que graven la importación de bienes de equipo y utillaje que no se fabriquen en España, así como los materiales o productos que, no produciéndose en España, se importen para su incorporación a bienes de equipo que se fabriquen en España.

Las instalaciones frigoríficas comprendidas en el artículo tercero de los apartados a), b) y c) del grupo tercero, y del apartado b) del grupo quinto, podrán tener acceso al crédito a través del Plan de Expansión del Frio Industrial promovido por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, debiendo atenerse para ello a las normas y operativa ya establecidas.

Se prestará especial atención a las instalaciones frigoríficas complementarias de otras principales ubicadas en centros de producción que precisen para su desarrollo de la técnica del frío; pero en estos supuestos deberá también regularse la capacidad de almacenamiento frigorífico para que sean proporcionadas a su capacidad productora, con el fin de que dichas instalaciones no sean utilizadas para usos distintos a su actividad específica.

Artículo sexto.—Las peticiones que pretendan acogerse a los beneficios regulados en el artículo anterior serán remitidas por los Ministerios competentes al Consejo Nacional del Frio para informe preceptivo antes de su resolución.

Dentro del Consejo Nacional del Frio se constituirá una ponencia permanente encargada de examinar e informar los expedientes a que se refiere el párrafo anterior, así como si se cumplen las condiciones que se derivan de la aplicación del presente Decreto, debiéndose evacuar tal informe en un plazo no superior a treinta días hábiles.

Artículo séptimo.—Las normas de tratamiento, almacenamiento y transporte frigorífico, a efectos de concesión de beneficios a las Empresas que se acojan a la Red, serán las fijadas en el programa de la Red Frigorífica Nacional del I Plan de Desarrollo Económico y Social, complementadas por aquellas que a propuesta de los Ministros competentes y del Centro Experimental del Frio apruebe el Consejo Nacional del Frio.

La calidad de los alimentos tratados deberá reunir las condiciones exigidas por la legislación vigente y, en especial, por el Código Alimentario español.

Artículo octavo.—Los Ministerios correspondientes promoverán el desarrollo de la Red Frigorífica Nacional y el consumo de alimentos tratados por el frío, a través de ordenaciones adecuadas, publicaciones, prensa, radio y televisión.

Artículo noveno.—El Ministerio de Educación y Ciencia adoptará las medidas necesarias para el desarrollo de cursos de postgraduados en la técnica del frío.

Asimismo, los Ministerios correspondientes y la Organización Sindical desarrollarán cursos y enseñanzas para la formación de especialistas a distintos niveles.

Artículo décimo.—Por la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios competentes, se dictarán las disposiciones necesarias para la aplicación o interpretación del presente Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veinte de septiembre de mil novecientos sesenta y ocho.

FRANCISCO FRANCO

El Vicepresidente del Gobierno.
LUIS CARRERO BLANCO

ANEXOS

Cuadro 1

Necesidades de frigoríficos de producción fijos durante el cuatrienio 1968-1971 (grupo 1.º)

Carnes y derivados	Refrigerado	49.500 metros cúbicos útiles.
	Congelado	31.000 metros cúbicos útiles.
Huevos y derivados	Refrigerado	10.000 metros cúbicos útiles.
	Congelado	1.000 metros cúbicos útiles.
Leches y derivados	Refrigerado	1.000 metros cúbicos útiles.
	Congelado	500 metros cúbicos útiles.
	Ambiente acondicionado	1.200 metros cúbicos útiles.
	Centros de recogida	40 unidades.
Catorce plantas por un total de 1.000.000 litros/día de tratamiento.		
Aves	Mataderos	10 unidades.
Hortofrutícolas	Tratamiento/año.	
	Almacenamiento	1.000.000 toneladas métricas.
	Frigoríficos	340.000 metros cúbicos.
1.º Pescados, mariscos y derivados		6.000 metros cúbicos útiles.
Irradiación de alimentos		40.000 toneladas métricas año de tratamiento.
Liofilización de alimentos		60 toneladas métricas de tratamiento de productos por día.

Cuadro 2

Necesidades de frigoríficos de producción móviles durante el cuatrienio 1968-1971 (grupo 1.º)

Mataderos móviles frigoríficos	10 unidades móviles.
Estaciones hortofrutícolas móviles de prerrefrigeración	4 unidades móviles.
Buques pesqueros (isotermos, refrigerados, congeladores, etc.)	Según tonelaje.
Instalaciones móviles de irradiación de alimentos	4 unidades móviles.
Instalaciones frigoríficas con función específica de producción	4 unidades.

Cuadro 3

Necesidades de frigoríficos generales comerciales durante el cuatrienio 1968-1971 (grupo 2.º)

Frigoríficos polivalentes en puertos, zonas francas, etc.	263.000 metros cúbicos útiles.
Frigoríficos polivalentes en zonas de consumo, o en Centros de Redes de Transportes, Lonjas y frigoríficos de comercio y mayoristas	

Cuadro 4

Necesidades de frigoríficos de consumo durante el cuatrienio 1968-1971 (grupo 3.º)

Frigoríficos comerciales hasta un volumen de 500 metros cúbicos (para almacenistas o cadenas de distribución)	54.000 metros cúbicos útiles.
Cámaras, armarios fijos menores de 20 metros cúbicos	11.000 metros cúbicos útiles.
Vitrinas, arcones y otras instalaciones similares para productos refrigerados y congelados	125.000 unidades.

Cuadro 5

Necesidades de instalaciones frigoríficas anexas a plantas industriales durante el cuatrienio 1968-1971 (grupo 4.º)

Mataderos Municipales con instalaciones suficientes de refrigeración	25.000 metros cúbicos útiles.
Mataderos anexas a fábricas de embutidos y chacinerías mayores	10.000 metros cúbicos útiles.
Salas de despiece, destazado, etc.	50 unidades.
Elaboración de conservas cárnicas	10.000 metros cúbicos útiles.
Elaboración de conservas vegetales	52.000 metros cúbicos útiles.
Elaboración de conservas de pescados	27.000 metros cúbicos útiles.
Industrias lácteas diversas	10.000 metros cúbicos útiles.
Industrias enológicas	10.000 metros cúbicos útiles.
Elaboración de mostos, zumos y cremogenados	80.000 metros cúbicos.
Diversas	5.000 metros cúbicos.

Cuadro 6

Necesidades de servicios frigoríficos durante el cuatrienio 1968-1971 (grupo 5.º)

Transportes frigoríficos interzonas	<table border="1"> <tr> <td>Camiones</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Vagones</td> <td>1.800</td> </tr> <tr> <td>Buques</td> <td>55.000 metros cúbicos útiles.</td> </tr> </table>	Camiones	700	Vagones	1.800	Buques	55.000 metros cúbicos útiles.
Camiones	700						
Vagones	1.800						
Buques	55.000 metros cúbicos útiles.						
Transportes frigoríficos y acarreos	400						
Fábricas de hielo, principalmente en puertos	2.000 toneladas métricas/día.						

Cuadro 7

DIMENSIONES MINIMAS

La capacidad mínima de las instalaciones, según grupo y tratamiento del producto será la siguiente:

Grupo	Sectores	Capacidad mínima
1.º Frigoríficos de producción.—Fijos.	<i>Carnes y derivados:</i>	
	— Mataderos generales frigoríficos	8.000 toneladas métricas/año (incluidos despojos), y 4.000 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.
	— Mataderos frigoríficos rurales	2.300 toneladas métricas/año y 1.200 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.
	— Cámaras e instalaciones rurales	100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.
	<i>Huevos y derivados:</i>	
	— Centros de clasificación, envasado, acondicionamiento de huevos, refrigeración y congelación	100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.
	— Cámaras rurales	60 metros cúbicos de capacidad frigorífica total 0º/ +5º C.
	<i>Leche y derivados:</i>	
	— Centros de recogida, prerrefrigeración refrigeración y congelación en zona productora	5.000 litros/día.
	— Centrales lecheras	25.000 litros/día de tratamiento.
	— Cámaras rurales	60 metros cúbicos de capacidad frigorífica total 0º/ +5º C.
	<i>Aves:</i>	
	— Mataderos de aves con instalaciones de refrigeración y congelación.	1.500.000 aves/año y 300 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.
	<i>Hortofrutícolas:</i>	
— Centrales hortofrutícolas	Tratamiento de 5.000 toneladas métricas/año o campaña, y 2.500 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.	
<i>Pescados, mariscos y derivados</i>	500 metros cúbicos de capacidad frigorífica total. En caso de tratamiento por congelación, 10 toneladas métricas/día.	
<i>Irradiación de alimentos</i>	2.000 toneladas métricas/año.	
<i>Liofilización de alimentos</i>	Tratamiento de ocho toneladas métricas/día de productos frescos.	
<i>Polivalentes</i>	5.000 metros cúbicos de capacidad total, una o dos bandas.	
1.º Frigoríficos de producción.—Móviles.	<i>Buques pesqueros:</i>	
	Isotermos, refrigerados, etc.	30 T/registro bruto bajo cubierta.
	Congeladores	100 T/registro bruto bajo cubierta.

Grupo	Sectores	Capacidad mínima
2.º Frigoríficos generales comerciales.	<i>Frigoríficos polivalentes en puertos y zonas francas</i>	10.000 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, dos bandas.
	<i>Frigoríficos polivalentes en zonas de consumo o en Centros de Redes de Transportes, Lonjas y frigoríficos del comercio mayorista ...</i>	2.000 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, dos bandas.
4.º Instalaciones frigoríficas anexas a plantas industriales.	— Mataderos municipales con instalaciones suficientes de refrigeración	50 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.
	— Mataderos Industriales anexas a fábricas de embutidos y chacinerías mayores	200 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.
	— Salas de despiece, destazado, fileteado, troceado, etc., acondicionadas y con cámaras frigoríficas para conservación	200 metros cúbicos en dos bandas.
	— Elaboración de conservas cárnicas	1.000 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.
	— Elaboración de conservas de pescados	500 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.
	— Elaboración de conservas vegetales	2.000 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.
	— Industrias lácteas diversas	100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.
	— Industrias enológicas	500 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.
5.º Servicios frigoríficos.	— Elaboración de zumos y cremogenados	2.000 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.
	— Transportes frigoríficos por carretera	3.500 kilogramos neto.
	— Transportes frigoríficos por ferrocarril	20.000 kilogramos.
	— Transportes frigoríficos marítimos	1.500 metros cúbicos de bodegas. Capacidad mínima, 150 kilogramos neto.
	— Transportes frigoríficos urbanos	Capacidad máxima, 3.500 kilogramos neto.
	— Fabricación de hielo	20 toneladas métricas día.

Cuadro 8

TABLA DE CONVERSIONES

De forma general, en el supuesto de una cámara de 100 metros cúbicos totales, con carga y descarga mecanizada, se supondrá, a efectos de cálculo, una desutilización por pasillos de maniobra, altura y huecos del 30 por 100, es decir 100 metros cúbicos totales = 70 metros cúbicos útiles, o su inversa, 100 metros cúbicos útiles = 142,8 metros cúbicos totales.

De forma específica (kg/m³), el cálculo será el siguiente:

Productos	Refrigerados		Congelados	
	Utl Kg/m ³	Total Kg/m ³	Utl Kg/m ³	Total Kg/m ³
1. Carne:				
— Bovino (cuartos compensados)	75	53	470	330
— Porcino	80	56	400	280
— Ovino	100	70	200	140
— Aves	145	100		
2. Huevos	3.500 U.	2.450 U.	—	—
3. Lácteos:				
— Queso	350	245	—	—
— Mantequilla	450	315	450	315
4. Hortofrutícola	333	233	600	420
5. Pesca	300	210	400	280
6. Hielo	650	455	—	—